**แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน**

(สำหรับประเมินโรงเรียนส่งเสริมสุขภาพระดับเพชร)

**วิธีการใช้แบบสำรวจ**

1. ให้กาเครื่องหมาย “√” ในช่องผลการประเมิน “ผ่าน” หรือ “ไม่ผ่าน” แต่ละข้อ ในกรณีที่ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อมาตรฐาน และไม่เป็นปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหารให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น

2. กรณีโรงเรียนไม่มีโรงอาหาร หรือปรุงอาหารมาจากภายนอก ให้บุคลากรสาธารณสุขที่รับผิดชอบงานอนามัยสิ่งแวดล้อม หรือ ผู้ประเมินออกไปตรวจสถานที่เตรียมและปรุงตามแบบสำรวจ หากไม่สามารถ ตรวจสถานที่จริงได้ ให้ตรวจสอบจากหลักฐานการควบคุม กำกับของโรงเรียน

3. สำหรับโรงเรียนที่มีร้านจำหน่ายอาหารมากกว่า 1 ร้านขึ้นไป การให้ผ่านมาตรฐานแต่ละข้อ ร้านอาหารจะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามมาตรฐานทุกร้าน

| **เรื่อง** | **รายละเอียดมาตรฐาน** | **ผลการประเมิน** | | **หมายเหตุ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ผ่าน** | **ไม่ผ่าน** |
| **ก. สถานที่รับประทาน**  **อาหาร และบริเวณทั่วไป**  **ข. บริเวณ**  **ที่เตรียม**  **ปรุงอาหาร** | 1. สะอาด เป็นระเบียบ  2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ  3. มีการระบายอากาศที่ดี  4. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ  สภาพดี  5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการ  ทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี  6. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น  7. โต๊ะเตรียม–ปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วย  วัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่นสแตนเลส กระเบื้อง)  มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย60 ซม. |  |  |  |

| **เรื่อง** | **รายละเอียดมาตรฐาน** | **ผลการประเมิน** | | **หมายเหตุ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ผ่าน** | **ไม่ผ่าน** |
| **ค. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม**  **ง. ภาชนะอุปกรณ์**  **จ. การรวบรวมขยะ และ**  **น้ำโสโครก**  **ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม**  **ช. ผู้ปรุง**  **ผู้เสิร์ฟ** | 8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท  oy  ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น  9. อาหารสดเช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้และอาหารแห้ง  มีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกันวางสูงจาก  พื้นอย่างน้อย 60 ซม.สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาด  ก่อนนำมาปรุง  10. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท  มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย  30 ซม.  11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด  มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.  12. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว  และด้านหน้าของตู้ ต้องเป็นกระจก  13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ภาชนะ  ที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำหรือมีอุปกรณ์  ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย  60 ซม.  14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่ สะอาด  มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตัก โดยเฉพาะวางสูง  จากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่น  แช่รวมไว้  15. ภาชนะอุปกรณ์เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อมฯลฯต้องทำด้วย  วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว  แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน ตะเกียบต้องเป็นไม้  ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว  16. ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วย  แก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิดและช้อนตัก ทำด้วย  กระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรส  อื่นๆต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและ  สะอาด  17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดย  ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และ  ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วย  น้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจาก  พื้นอย่างน้อย 60 ซม.  18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี  อย่างน้อย 2 อ่าง  19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ  เก็บคว่ำในภาชนะโปร่ง สะอาดหรือตะแกรงวางสูงจาก  พื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือ เก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่  สะอาด มีการปกปิด  20. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง  สะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและ  มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.  21. เขียงต้องมีสภาพดีไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้  เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ  (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)  22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด  23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว  ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์  ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบาย  น้ำเสียลงสู่น้ำสาธารณะโดยตรง  24. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี  ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง  ตามมาตรฐานข้อ 6 ห้องส้วมในแบบประเมินสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ในโรงเรียน  25. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น  มีน้ำใช้เพียงพอ  26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณ  ที่เตรียม–ปรุงอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์  ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ใน  บริเวณห้องส้วม  27. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน  28. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องสวม  หมวกหรือ เนทคลุมผมด้วย  29. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง  สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น  ให้ตรวจสอบได้  30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน  ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง |  |  |  |